

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “LUIGI VANVITELLI”				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
 ECDL	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc.AVIS01200L				
	avis01200l@pec.istruzione.it	www.iissvanvitelli.edu.it	AVIS01200L@istruzione.it		
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE : 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot. n. _____ del _____ 2020

Agli studenti
Ai genitori
AI D.S.G.A.
Ai docenti
AI Personale ATA
Al Sito Web

PROTOCOLLO DI ADEGUAMENTO MISURE PER IL CONTENIMENTO DIFFUSIONE COVID-19 LABORATORI DI CUCINA E SALA

ISTITUTO	PLESSO	NORME ANTI-COVID PER LE ATTIVITÀ NEL LABORATORI DI CUCINA 1	(DATA - ORA) Numero massimo
I.I.S.S. “Luigi Vanvitelli” Lioni (AV)	I.P.S.E.O.A.	Per tutti i docenti, personale tecnico ed alunni impegnati per le attività	Come da calendario scolastico Il numero massimo di postazioni è indicato dalla targhetta affissa fuori dalla porta (n. 12).

Laboratori	Piano	Bagni	Percorso
CUCINA 1	Secondo	Secondo livello	Rosso
	La superficie utile è compatibile con la contemporanea presenza degli allievi.		
	POSTI DISPONIBILI: 23		
	POSTI IN SICUREZZA COVID: 12		
PERCORSO (PLANIMETRIA ALLEGATA)			

ISTITUTO	PLESSO	NORME ANTI-COVID PER LE ATTIVITÀ NEL LABORATORI DI CUCINA 2	(DATA - ORA) Numero massimo
I.I.S.S. "Luigi Vanvitelli" Lioni (AV)	I.P.S.E.O.A.	Per tutti i docenti, personale tecnico ed alunni impegnati per le attività	Come da calendario scolastico Il numero massimo di postazioni è indicato dalla targhetta affissa fuori dalla porta (n. 12).

Laboratori	Piano	Bagni	Percorso
CUCINA 2	Secondo	Secondo livello	Rosso
	La superficie utile è compatibile con la contemporanea presenza degli allievi.		
	POSTI DISPONIBILI: 20		
	POSTI IN SICUREZZA COVID: 12		
	PERCORSO (PLANIMETRIA ALLEGATA)		

ISTITUTO	PLESSO	NORME ANTI-COVID PER LE ATTIVITÀ NEL LABORATORI DI SALA 1	(DATA - ORA) Numero massimo
I.I.S.S. "Luigi Vanvitelli" Lioni (AV)	I.P.S.E.O.A.	Per tutti i docenti, personale tecnico ed alunni impegnati per le attività	Come da calendario scolastico Il numero massimo di postazioni è indicato dalla targhetta affissa fuori dalla porta (n. 16).

Laboratori	Piano	Bagni	Percorso
SALA 1	Secondo	Secondo livello	Rosso
	La superficie utile è compatibile con la contemporanea presenza degli allievi.		
	POSTI DISPONIBILI: 20		
	POSTI IN SICUREZZA COVID: 16		
	PERCORSO (PLANIMETRIA ALLEGATA)		

ISTITUTO	PLESSO	NORME ANTI-COVID PER LE ATTIVITÀ NEL LABORATORI DI SALA 2	(DATA - ORA) Numero massimo
I.I.S.S. "Luigi Vanvitelli" Lioni (AV)	I.P.S.E.O.A.	Per tutti i docenti, personale tecnico ed alunni impegnati per le attività	Come da calendario scolastico Il numero massimo di postazioni è indicato dalla targhetta affissa fuori dalla porta (n. 16).

Laboratori	Piano	Bagni	Percorso
SALA 2	Secondo	Secondo livello	Rosso
	La superficie utile è compatibile con la contemporanea presenza degli allievi.		
	POSTI DISPONIBILI: 20		
	POSTI IN SICUREZZA COVID: 16		
	PERCORSO (PLANIMETRIA ALLEGATA)		

ISTITUTO	PLESSO	NORME ANTI-COVID PER LE ATTIVITÀ NEI LABORATORI DI CUCINA E SALA BAR
I.I.S.S. "Luigi Vanvitelli" Lioni (AV)	I.P.S.E.O.A,	A TUTTI I DOCENTI, PERSONALE ATA ED ALUNNI IMPEGNATI PER LE ATTIVITÀ NEI LABORATORI DI CUCINA E SALA BAR

INDICAZIONI GENERALI

1. Impossibilità di accedere alle strutture della Scuola con sintomi da infezione respiratoria o febbre superiore a 37,5°C;
2. Obbligo di indossare mascherina protettiva e mantenere una distanza interpersonale minima di 1 m (salvo diverse specifiche indicazioni).
3. I bagni e gli spogliatoi saranno muniti di detergente con azione disinfettante, sistema asciugatura mani automatico e/o salviette usa e getta e/o rotoli di carta.
4. Ogni laboratorio sarà dotato di distributore di sanificante mani.

SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR e CUCINA:

Gli operatori del settore, durante la manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, come raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone e all'interno del gomito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni.

5. Utilizzo degli spogliatoi, con distanziamento e mascherine, solo per indossare calzature e divise. Ogni Allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli zainetti, che saranno posti negli spogliatoi, indicazioni specifiche, indicheranno anche la possibilità di usare l'aula come spogliatoio.

6. Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio. Per le classi prime, (considerando che dovranno per la prima volta acquistare un complemento per accedere ai laboratori), ma anche per le altre classi di Enogastronomia, al fine di ridurre al minimo la permanenza all'interno dello spogliatoio, si può pensare di far utilizzare soltanto la divisa base di cucina, composta da: camice bianco, torcione, sabot antinfortunistici e cappello. Per le classi che avranno una permanenza prolungata nei laboratori di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, si opterà per quella completa di settore.

8. Il Personale in servizio e gli Allievi tutti utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione, mascherine (obbligatoria per tutte le fasi di movimento all'interno del laboratorio), dov'è necessario guanti monouso (es. preparazioni specifiche che hanno una durata prolungata), indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.), prima di entrare nei laboratori. Tutti coloro che ne saranno sprovvisti, non potranno operare all'interno dei laboratori, ma potranno solo assistere alla lezione.

9. I laboratori sono dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale adulto e dagli Allievi.

10. Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica, questo per il laboratorio n.2 di cucina, mentre per quello n.1 saranno individuate le aree di lavoro e il numero massimo di alunni che potranno operare, adottando se necessario, turni operativi a turni di osservazione. Per il laboratorio di sala - bar e quello di accoglienza si adotteranno le stesse indicazioni, adattandole, alle specifiche lezioni pratiche.
11. Nei laboratori di Cucina e Sala Bar è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.
12. Durante l'attività laboratoriale chiunque dovesse uscire dallo spazio medesimo, al suo rientro dovrà cambiare le dotazioni di protezione e ripetere le operazioni di sanificazione personale.
13. Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate.
14. Tutti gli Allievi saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19. Il corso è obbligatorio, e la non frequenza, comporta il non accesso all'area laboratoriale.
15. Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.L.gs 81/08.
16. Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia ed igienizzazione seguiranno 2 cicli (inizio e fine turno) per ogni turno di laboratorio che riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso.
- 16.bis – Tovagliato (mollettone, tovaglia, coprimacchia, tovagliolo, frangini e torcioni) – per quanto riguarda questa categoria, il suo utilizzo, sarà solo a scopo dimostrativo o per occasioni speciali. Ad ogni ciclo di utilizzo, dovrà essere disposta in appositi sacchetti e inviata a lavaggio per opportuna sanificazione a carico dell'azienda che fornisce il servizio di comodato. Per quanto concerne le attività quotidiane, sarà utilizzato apposito tovagliato usa e getta detto "TNT – TESSUTO NON TESSUTO".
17. Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli e vassoi di servizio, al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.
18. I laboratori prevedono, un unico punto d'ingresso comune sia al settore Sala e Vendita che a Cucina, con successiva suddivisione. Sempre ben evidenziati i punti di uscita e la percorrenza interna degli spazi, organizzata in modo da minimizzare le possibilità di incrocio dei flussi grazie anche all'ausilio gli indicatori visivi posti sui pavimenti.
19. I prodotti provenienti dai magazzini o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina. Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante in un apposito spazio all'ingresso del laboratorio (office/plonge) e negli appositi contenitori, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.
20. Gestione delle derrate nei magazzini:
- a) all'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di magazziniere, fornito di dispositivi di protezione, deve effettuare i classici controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio.
 - b) Liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole ecc...
 - d) Disinfettare i prodotti confezionati impermeabili.
 - e) Appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti.

f) Stoccare le derrate alimentari nel magazzino, (tenere separate le ultime derrate alimentari arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio, “l’ultimo prodotto che arriva sarà l’ultimo ad essere utilizzato”), tutte le derrate verranno trasportate negli appositi contenitori in base alla tipologia ed alla temperatura (es. congelato, fresco, frutta, verdura, salumi, formaggi etc.etc.).

21. Gli apparecchi elettronici (es. telefono del centralino) verranno sanificati ad ogni cambio del turno di ciascun alunno, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.

22. I PC ed eventuali risorse multimediali, all’interno di ogni laboratorio, verranno sanificati dall’assistente tecnico di competenza, ad ogni cambio del turno di ciascun Allievo e/o Docente e/o assistente tecnico.

23. Per evitare il rischio assembramenti, l’eventuale avvio del bar didattico dovrà avvenire in orari differenziati, che saranno comunicati a ciascuna classe, con specifico regolamento. Fino a quando non sarà predisposto lo specifico regolamento, il “BAR DIDATTICO”, non sarà attivato.

24. Entrata: gli Alunni seguiranno l’orario stabilito per la classe di appartenenza, di seguito riportato, seguendo l’apposito percorso che indica l’accesso ai laboratori.

25. Uscita: considerato che la quasi totalità delle ore di laboratorio va a chiusura delle attività scolastiche, tranne che per alcuni casi, (classi prime, che a conclusione dell’attività di laboratorio dovranno rientrare in classe), non si riscontrano al momento problemi di assembramento in merito all’uscita dai laboratori.

La Dirigente Scolastica
Marilena Viggiano